

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



Bienvenue dans l'univers de **FRIDA**, un cadre d'exception où nous vous invitons à savourer une cuisine d'inspiration méditerranéenne. Ici, le plaisir gustatif et la découverte de nouvelles saveurs sont au cœur de notre démarche. Notre carte évolue en permanence, élaborée avec des produits faits maison, de saison et issus d'une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Côté cocktails, **FRIDA** s'est imposé comme une référence sur la scène de la mixologie haut de gamme bordelaise. Quant à notre carte des vins, elle réunit près de 500 références et a été couronnée "Meilleure carte de France 2024" dans la catégorie « restaurants bistrologiques » par le magazine Terre de Vins.

Nos Equipes

En Cuisine

Chef Pierre Nguyen et sa brigade accompagnée de la cheffe pâtissière Azifa LEBON

Au Bar

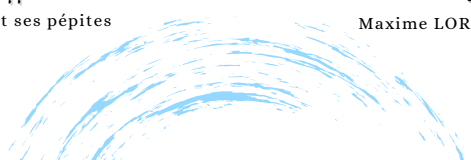
Grégory BRUNEAU et ses experts en mixologie

En sommellerie

Yoan GANDON et ses pépites

En salle

Maxime LORILLEUX et sa dream team





VÉGÉTAL

Gougères comté - zahtaar maison	8
Arancini - butternut - parmesan - comté - muscade - pickles ciboulette	10
Shawarma - pleurotes grillés - mélange d'épices - yaourt acidulé zahtaar - naans	13
Carottes rôties aux épices - houmous d'amande - grenade - sumac tagète mandarine	12
Oeuf parfait - shiitaké & pleurote - crème de pain grillé sarrasin soufflé	14

MER

Hûtres fines du banc d'Arguin - espuma au raifort	9
Tiradito de bar - lait d'amandes torréfiées - huile verte - citron confit piment d'Espelette	13
Poulpe de roche - n'duja - salsa verte - tapioca soufflé à l'encre	17
Poisson entier - fenouil croquant - orange - huile d'olive Estoublon	NC*

TERRE

Tacos - effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle - yaourt acidulé pickles - citron brûlé	12
Ravioles de cochon - épinards - emulsion n'duja & miso	14
Carpaccio de bœuf - fève de tonka - focaccia à l'ail noir	15
Noix de veau d'Aveyron - topinambour - condiment jaune d'oeuf lard de Colonnata - jus de viande	22
Faux filet Aubrac 500g - pommes paillason - crème de topinambour et panais - ketchup de cèpes - jus de veau	58
Côte de cochon des Monts Lagast - pommes paillason - crème de topinambour et panais - pickles - trompette de la mort - jus de viande cacao	NC*

DESSERT

Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i>	12
Café & citron - biscuit madeleine - crémeux citron - ganache et glace café - praliné noisette	11
Mont Blanc - crème de châtaigne - confit et sorbet de poire - tonka meringue craquante	11
Brioche Frida - caramel beurre salé - pop corn - crème vanille	12
Profiteroles - crème glacée au chocolat - confit de mandarine crème anglaise - épices de Noël	16



Nos Produits

Chez FRIDA, nous nous engageons à utiliser uniquement des produits frais, afin de vous offrir une expérience culinaire de la plus haute qualité. Chaque jour, notre cheffe et sa brigade sélectionnent avec soin les meilleurs ingrédients, en privilégiant la localité et la saisonnalité. C'est dans cet esprit que nous vous concoctons des plats savoureux et originaux, tout en soutenant l'agriculture locale.

FRUITS & LÉGUMES

MARTINE PRIMEUR - BORDEAUX
LOCAL BIO - BORDEAUX
LES SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

PAIN

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

VIANDES

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

CAFÉ & INFUSIONS

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

POISSONS

STOCK MER - BORDEAUX
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

THÉ

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



Welcome to the world of **FRIDA**, an exceptional setting in which we invite you to enjoy Mediterranean-inspired cuisine. Here we emphasize the pleasure of taste and the discovery of new flavors. It is in this spirit that our menu is constantly evolving, developed with homemade and seasonal products, in a sustainable and environmentally friendly approach.

As for cocktails, **FRIDA** has established itself on the Bordeaux mixology scene. As for the wine list, it brings together nearly 500 references and was ranked best map of France 2024 in the category «bistronomic restaurants», by the magazine «Terre de Vins».

Our Teams

In the Kitchen

Chief Pierre NGUYEN and his brigade accompanied by pastry chef Azifa LEBON

At the Bar

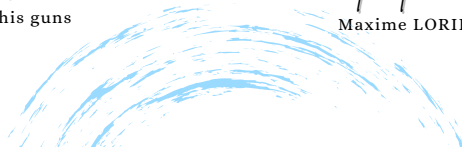
Grégory BRUNEAU and his mixology experts

In Sommelier

Yoan GANDON and his guns

In the Dining Room

Maxime LORILLEUX and his dream team



OUR MENU

frida
RESTAURANT - BAR - JARDIN



VEGETAL

Gougeres - comte cheese - homemade zahtar	8
Arancini - butternut - parmesan - nutmeg - comte - pickles - chives	10
Shawarma - roasted mushrooms - mixed spices - sour yogurt zahtar - naans	13
Roasted carrots - almond houmous - pomegranate - sumac tangerine marigold	12
Poached egg - shiitake & oyster mushroom - toasted bread cream puffed buckwheat	14

SEA

Fine oysters from banc d'Arguin - horseradish foam	9
Sea bass tiradito - torrefied almond milk - cajun - herb oil candied lemon- Espelette pepper	13
Grilled octopus - n'duja - salsa verde - puffed tapioca crisps	17
Catch of the day - whole fish - crunchy fennel - orange Estoublon olive oil	NC*

MEAT

Tacos - shredded beef - fresh salad - chipotle - sour yogurt burnt lime	12
Pork ravioli - spinach - n'duja & miso emulsion - hazelnuts	14
Beef carpaccio - tonka - black garlic focaccia	15
Aveyron's veal - Jerusalem artichoke - egg yolk - lardo di Colonnata veal juice	22
Aubrac's Ribeye steak 500g - hashbrown potatoes - penny bun ketchup Jerusalem artichoke and parsnip cream - meat juice	58
Pork chop - hashbrown potatoes - black trumpet mushroom Jerusalem artichoke and parsnip cream - meat juice - cocoa	NC*

DESSERT

Cheese selection - by Deruelle Wine and cheese pairing +7€	12
Coffee & lime - madeleine biscuit - lemon curd - coffee custard coffee ice cream - praline	11
Mont Blanc - meringue - chestnut puree - pear confit - tonka	11
Frida's brioche - salted butter caramel - sweet popcorn vanilla whipped cream	12
Profiteroles - chocolate ice cream - mandarin confit - vanilla custard Christmas spices	16

NC: Depends on arrival





Only Products

At FRIDA, we are committed to using only fresh produce, to offer you a culinary experience of the highest quality. Every day, our chef and his brigade carefully select the best ingredients, privileging the locality and seasonality. It is in this spirit that we concoct tasty and original dishes, while supporting local agriculture.

FRUIT & VEGETABLE

MARTINE PRIMEUR - BORDEAUX

LOCAL BIO - BORDEAUX

LES SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

BREAD

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

MEAT

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

COFFEE & INFUSION

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

FISH

STOCK MER - BORDEAUX

OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

TEA

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

